

EL PROYECTO

El proyecto "CÓRDOBA, GASTRONOMÍA SOSTENIBLE" es una de las acciones emprendidas por el Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba para alcanzar los compromisos del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán (MUFPP), centrada en la **promoción de dietas sostenibles**: saludables, seguras, culturalmente adecuadas, justas y con bajo impacto ambiental.

Las hasta ahora 155 ciudades que han firmado el MUFPP, se comprometen a desarrollar sistemas alimentarios que aseguren comida sana y accesible, que reduzcan los desperdicios de alimentos y preserven la biodiversidad y, al mismo tiempo, mitiguen y se adapten a los efectos del cambio climático.

OBJETIVOS

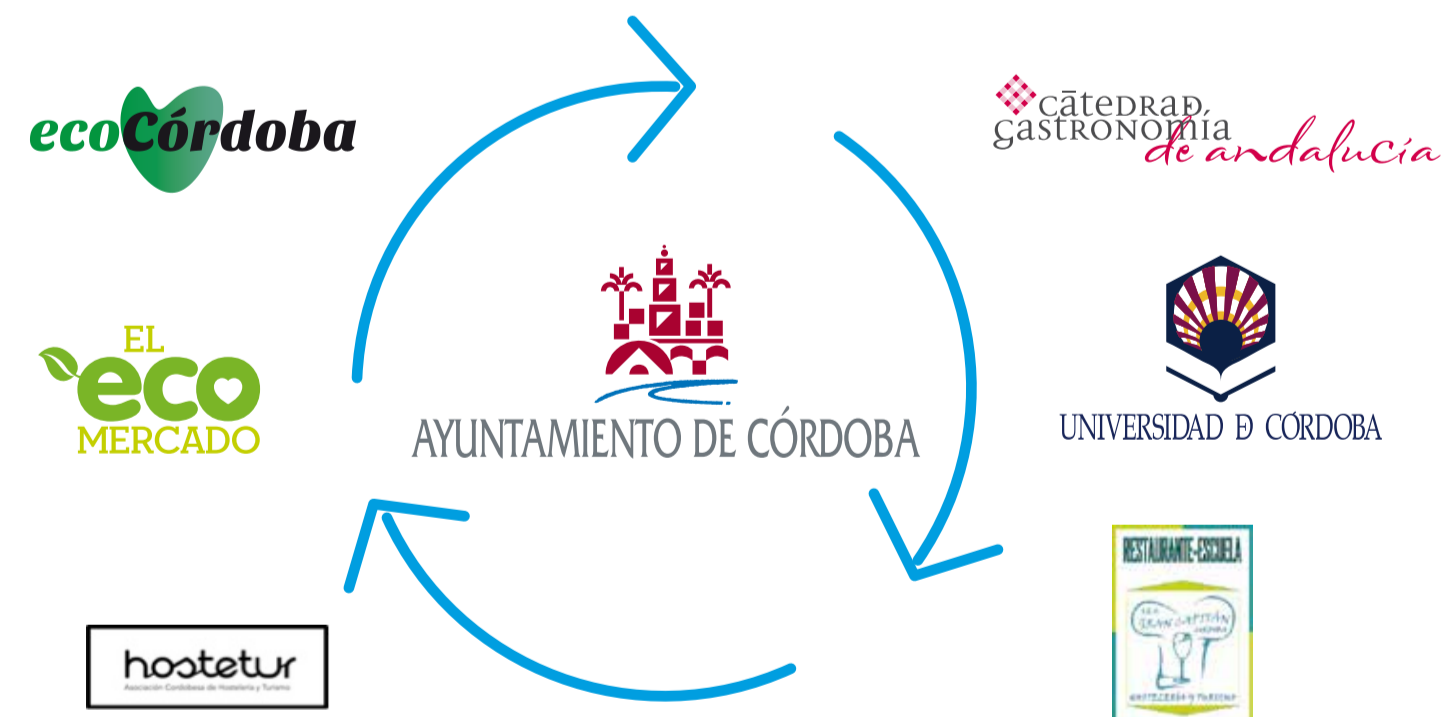
- 1 Informar** sobre el significado de la GASTRONOMÍA SOSTENIBLE y sobre el impacto en salud y medio ambiente que tiene nuestra forma de alimentarnos.
- 2 Formar** a futuros profesionales de la cocina y restauración y a responsables de la elaboración de menús sobre la práctica de la cocina sostenible.
- 3 Abrir** vías de participación para construir entre todas y todos un modelo de alimentación más sostenible.
- 4 Facilitar** criterios y menús sostenibles para su incorporación en las dietas diarias, de manera que se reduzca el impacto ambiental de nuestro modelo alimentario.

CLAVES DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

- Emplea productos de cercanía y de temporada, preferentemente productos agroecológicos.
- Utiliza productos procedentes de "Comercio Justo y Responsable", en caso de no haber producción de cercanía.
- Tiene en cuenta el impacto ambiental en la producción de los alimentos empleados, eligiendo los que producen menor huella de carbono.
- Reduce el consumo de energía, empleando utensilios de cocina como el hierro, la cerámica o el cristal que retienen mejor el calor, utilizando la energía lo estrictamente necesario y los electrodomésticos que menos consumen.
- Usa el agua de forma eficiente, reduciendo la cantidad a lo imprescindible y reutilizándola si es posible.
- Recicla los envases y evita el uso de plásticos o los reutiliza.
- Procura el desperdicio cero reduciendo, reutilizando y reciclando los restos de comida.

METODOLOGÍA

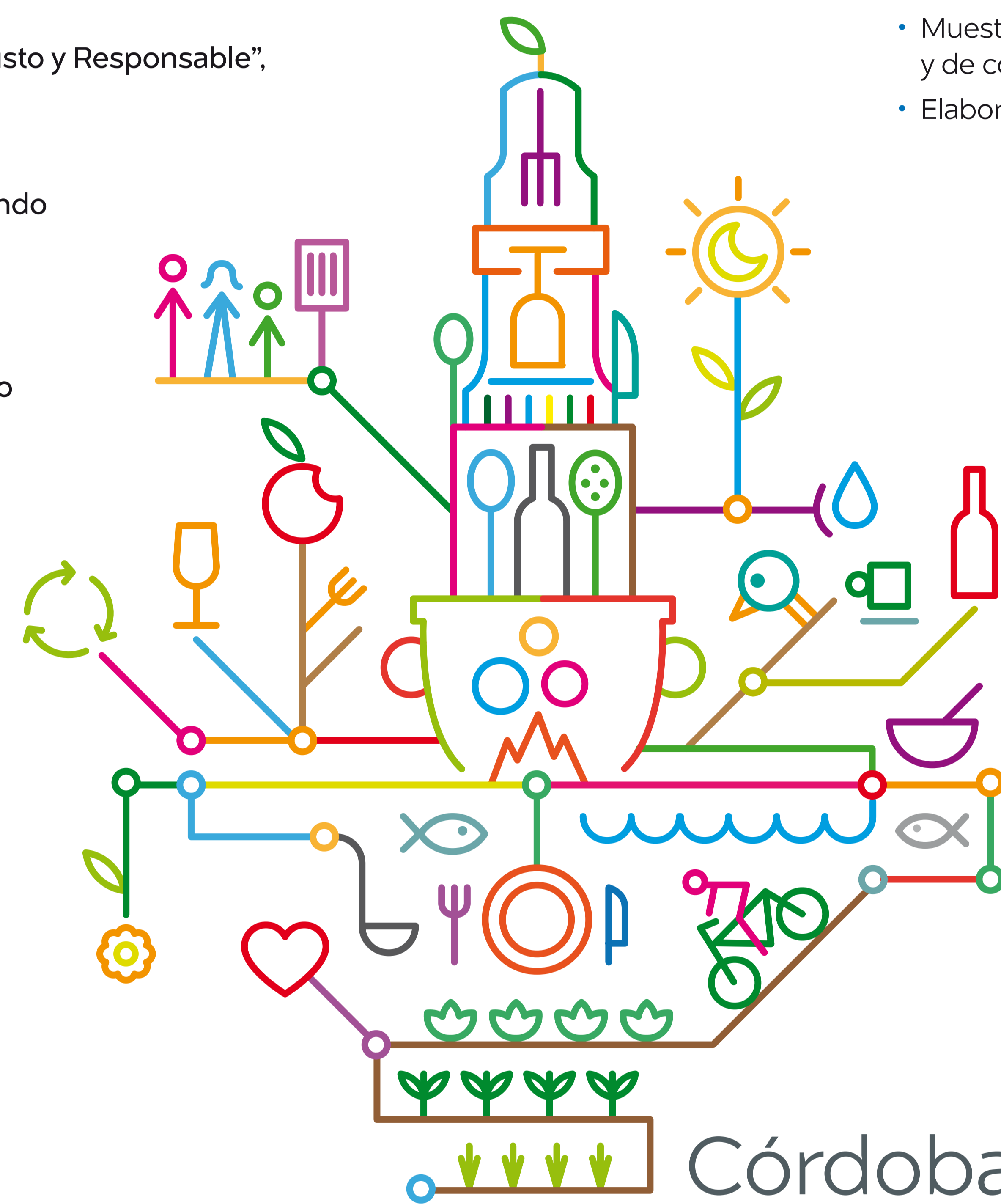
El Departamento de Medio Ambiente, a través del Centro de Educación Ambiental, coordina este proyecto, implementando una metodología participativa, dinámica y constructiva, permitiendo así la creación de sinergias entre todos los actores implicados. En su desarrollo se está nutriendo de las aportaciones de la Mesa de Coordinación del Pacto de Milán en Córdoba, formada por representantes de Departamentos (Comercio, Medio Ambiente, Participación Ciudadana y Servicios Sociales) y Empresas municipales (Mercadocórdoba), otras Administraciones Públicas (Diputación de Córdoba y Junta de Andalucía), Partidos Políticos, Universidad de Córdoba (ISEC), asociaciones, redes y organizaciones sociales (ASACO, Biodiverxa, EcoCórdoba, Ecomercado, VSF-Justicia Alimentaria Global).



En el diseño de los materiales didácticos y los de difusión empleados se han seguido criterios de ahorro, eficiencia y sostenibilidad (Manual de Ecoedición de la Junta de Andalucía), primando los formatos digitales, el uso de papel reciclado y el empleo de soportes reutilizables.

La redacción de todos los contenidos se ha llevado a cabo evitando el sexismo en el lenguaje, utilizando diferentes recursos lingüísticos según el contexto.

La difusión del proyecto y sus claves se ha realizado procurando la máxima presencia en medios de prensa, radio y redes sociales, de manera que éstos contribuyan a su vez a la consecución de los objetivos del proyecto.



Córdoba GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

CONCLUSIONES

"Córdoba, Gastronomía Sostenible" es un proyecto vivo, participativo y abierto a toda la ciudadanía. El trabajo coordinado y colaborativo de los distintos actores involucrados en él está permitiendo su crecimiento y la generación de nuevas propuestas de actividades a realizar, que tendrán continuidad en el próximo año.

En el conjunto del proyecto está teniendo un peso clave la evaluación, presente en todo el proceso.

Al finalizar esta primera fase se revisarán las acciones realizadas en base a los indicadores cuantitativos y cualitativos que se han establecido, para obtener la necesaria retroalimentación de manera que la promoción que estamos realizando redunde en una alimentación más sostenible y saludable.



ACTIVIDADES DESARROLLADAS

La primera fase de este proyecto, iniciada en septiembre de 2017, tiene una delimitación temporal de cuatro meses, durante los cuales se han planteado:

1. Presentaciones públicas de gran impacto

Presentación del proyecto

(septiembre de 2017)

Conferencia marco: "Historia, Creatividad y Cocina Sostenible" desarrollada por el Chef cordobés estrella Michelin Paco Morales.



Presentación del Recetario de recetas sostenibles (diciembre de 2017), con la participación del Chef estrella Michelin Kisko García.

2. Acciones divulgativas/participativas

Talleres "Cocinamos BIEN" en:

- Centros Cívicos.
- Universidad de Córdoba.
- Establecimientos de restauración.

Contenidos / actividades:

- Claves de la Gastronomía Sostenible.
- Criterios de sostenibilidad para la elaboración de recetas sostenibles.
- Bases del concurso "Cocinamos BIEN".
- Muestra de productos agroecológicos y de comercio justo y responsables.
- Elaboración y degustación de aperitivos sostenibles.



Stand informativo en:

- Biocórdoba.
- Ecomercado.
- Mercados de abastos.

Contenido:

- Claves para la Gastronomía sostenible.
- Concurso de Recetas "Cocinamos BIEN".



Acciones formativas para profesionales de la cocina

Formación en el IES Gran Capitán:

- Sesiones formativas "Gastronomía Sostenible" para alumnado de Cocina y Gastronomía.
- Clase magistral impartida por la Chef cordobesa de alta cocina Celia Jiménez.
- Oferta de menús sostenibles e información sobre "claves de sostenibilidad en la alimentación" para comensales del Restaurante escuela del IES.

3. Acciones para la participación ciudadana

Concurso de recetas de Gastronomía Sostenible "Cocinamos BIEN"

Categorías de participantes:

- Profesionales de la restauración.
- Alumnado de cocina y restauración.
- Ciudadanía cordobesa.



4. Acciones para facilitar la incorporación de menús sostenibles en las dietas diarias

Elaboración del Recetario de recetas sostenibles

Recopilación de 25 recetas sostenibles

- Recetas seleccionadas del concurso "Cocinamos BIEN".
- Recetas elaboradas por Chefs de la ciudad.

Difusión del Recetario en formato digital y mediante fichas de recetas para distribuir en comercios.

